
MITTAGESSEN

ZMITTAG IM CAFÉ DES AMIS

(MO-FR VON 11.30 UHR BIS 14 UHR)

MONTAG 14. DEZEMBER

MENÜ 1 23.50
SÄMIGES RANDEN-GERSOTTO MIT CASHEWNUSSCRÈME,
BRUNNENKRESSE, RAUCHMANDELN UND PASTINAKENCHIPS (VEGAN)

DIENSTAG 15. DEZEMBER

MENÜ 1 23.50
GEBRATENE KARTOFFELGALETTEN MIT KRÄUTER-CRÈME FRAÎCHE
SERVIERT AUF WURZELBLATTSPINAT MIT DÖRRTOMATEN UND OLIVEN

MITTWOCH 16. DEZEMBER

MENÜ 1 23.50
VEGETARISCHE LASAGNE MIT KÜRBIS-LINSENSUGO, MANGOLD,
BÉCHAMELSAUCE UND MOZZARELLA, DAZU KRÄUTERSALAT

DONNERSTAG 17. DEZEMBER

MENÜ 1 23.50
IM OFEN GEGARTE KOHLRABI UND BLUMENKOHL AUF
TOMATENBULGUR, DAZU TAHINISAUCE, JUNGER BLATTSPINAT
UND KNUSPRIGE CURRY-KICHERERBSEN (VEGAN)

FREITAG 18. DEZEMBER

MENÜ 1 23.50
KURZ GEBRATENES GEMÜSE AUF BASMATIREIS,
DAZU KOKOS-ERDNUSSSAUCE, UND KNUSPRIGE LINSENCHIPS (VEGAN)

ZU JEDEM MENÜ SERVIEREN WIR UNSER FRISCHES HAUSBROT UND
WAHLWEISE EINE DER FOLGENDEN VORSPEISEN:

VORSPEISENSALAT
GEMISCHTER GRÜNER SALAT, GURKE, RÜEBLI
MIT HAUSDRESSING UND GERÖSTETEN KERNEN

ODER

VORSPEISENSUPPE
ÜBER DAS AKTUELLE ANGEBOT INFORMIERT EUCH UNSER SERVICETEAM

TÄGLICH:

WOCHENSPEZIAL

UNGARISCHES GULASCH (RIND UND KALB) MIT PEPERONI UND TOMATEN GESCHMORT, DAZU HAUSGEMACHTE SPÄTZLI UND SAUERRAHM 26.50

PASTA DER WOCHE

MENÜSALAT ODER MENÜSUPPE 20.50
ORECCHIETTE MIT CIMA DI RAPA, PEPERONCINI,
OLIVENÖL EXTRA VERGINE, ZITRONE UND GERÖSTETEN MANDELN (VEGAN)

SALAT DER WOCHE

«CEASAR SALAT» GRÜNER BLATTSALAT AN FRANZÖSISCHEM DRESSING 19.50
MIT PARMIGGIANO REGGIANO, GEBRATENEN POULETBRUSTSTREIFEN,
GEBRATENEM SPECK, CRÔUTONS UND KRESSE

AUCH VEGETARISCH ERHÄLTICH MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS 17.50

RINDS-TATAR (CULINARIUM/METZGEREI ZIEGLER) 180G, 29.50
MIT KAPERN, ESSIGGURKE, GEBEIZTEN SCHALOTTEN, KRÄUTERÖL,
KRESSE, BUTTER UND GETOASTETEM HAUSBROT

RINDS-TATAR (CULINARIUM/METZGEREI ZIEGLER) 90G, 17.50
MIT KAPERN, ESSIGGURKE, GEBEIZTEN SCHALOTTEN, KRÄUTERÖL,
KRESSE, BUTTER UND GETOASTETEM HAUSBROT

SALATSCHALE (VEGAN)

MIT HAUSDRESSING UND GERÖSTETEN KERNEN 15.50

DAZU EMPFEHLEN WIR

HUMMUS MIT KRESSE UND OLIVENÖL (VEGAN) 6.50

HÜTTENKÄSE

MIT FRISCHEN KRÄUTERN UND FLEUR DE SEL 5.50

CHÈVRE CHAUD MIT HONIG UND RUCOLA 8.50

IRISCHER RAUHLACHS BIO, 40G 9.50

MIT KAPERN UND ZITRONENRICOTTA

TAGESSUPPE

ÜBER DAS AKTUELLE ANGEBOT INFORMIERT EUCH UNSER SERVICETEAM 11.50

QUICHE LORRAINE MIT GRÜNEM SALATBOUQUET 19.50
(DIE WARTEZEIT BETRÄGT MIN. 20 MINUTEN)

SAISON TARTELETTE (VEGAN) 17.50

KNUSPRIGER FILOTEIG GEFÜLLT MIT CASHEWNUSSCRÈME,
BUNTEM WINTERGEMÜSE UND BRUNNENKRESSE

IER: CH/BIO. MILCH: CH/BIO. FLEISCH: CH/KAG FREILAND ODER BIO. FISCH: CH/ZUCHT BIO ODER WILDFANG.
UNSERE SPEISEN WERDEN TÄGLICH FRISCH IN UNSERER KÜCHE ZUBEREITET. ALLERGENE UND INTOLERAN-
ZEN: DIESBEZÜGLICH BITTEN WIR DARUM, SICH BEI UNSEREN MITARBEITENDEN ZU INFORMIEREN. PREISE
INKL. 7.7% MWST

